ROC'd PET/PIG 03 DEC 2004

10/516066 PC1/JP03/05057 22.04.03

日 OFFICE PATENT JAPAN

別紙添付の書類に記載されている事項は下記の出願書類に記載されて いる事項と同一であることを証明する。

This is to certify that the annexed is a true copy of the following application as filed with this Office

出願年月日 Date of Application:

2002年 6月10日

REC'D 13 JUN 2003

願番 出 Application Number:

特願2002-169206

[JP2002-169206]

POT WIFO

[ST.10/C]:

Ш

九州電力株式会社 株式会社峰松電機

Applicant(s):

PRIORI

JANCE WITH RULE 17.1(a) OR (b)

2003年 5月27日

特許庁長官 Commissioner, Japan Patent Office



【書類名】

特許願

【整理番号】

J020206MR0

【あて先】

特許庁長官殿

【国際特許分類】

A47J 37/06

【発明者】

【住所又は居所】

福岡県筑紫郡那珂川町片縄532-1 株式会社峰松電

機内

【氏名】

佐藤 宜博

【発明者】

【住所又は居所】

福岡県福岡市中央区渡辺通2丁目1番82号 九州電力

株式会社内

【氏名】

橋本 和之

【発明者】

【住所又は居所】

福岡県福岡市中央区渡辺通2丁目1番82号 九州電力

株式会社内

【氏名】

柿塚 智樹

【特許出願人】

【識別番号】

000164438

【氏名又は名称】

九州電力株式会社

【特許出願人】

【識別番号】

592065221

【氏名又は名称】

株式会社峰松電機

【代理人】

【識別番号】

100099508

【弁理士】

【氏名又は名称】

加藤 久

【電話番号】

092-413-5378

【手数料の表示】

【予納台帳番号】 037590

特2002-169206

【納付金額】 21,000円

【提出物件の目録】

【物件名】 明細書 1

【物件名】 図面 1

【物件名】 要約書 1

【プルーフの要否】 要

【書類名】 明細書

【発明の名称】 電熱式無煙ロースター

【特許請求の範囲】

【請求項1】 筐体の上部に設置した電熱式のヒータユニットと、

前記ヒータユニットの下部に設けた水皿と、

前記ヒータユニットの上方に配置した焼き網と、

前記筐体の上面に取り付けられ前記焼き網の部分が開口したテーブルと、

前記ヒータユニットの周囲に設けられ、前記焼き網の周辺の空気を吸引する吸 気口を設けた吸気ユニットと、

前記筐体内に設けられ、前記吸気ユニットから吸引された空気を除塵する電気 集塵ユニットと、

前記筐体内に設けられ、前記電気集塵ユニットで除塵された空気中に含まれる ・臭い成分を分解して前記筐体外に排気する脱臭機と

を備えた電熱式無煙ロースター。

【請求項2】 前記吸気ユニットの吸気口の焼き網側の上部に吸気指向板を 突設したことを特徴とする請求項1に記載の電熱式無煙ロースター。

【請求項3】 前記吸気ユニットは、前記吸気口から水平方向に吸入された空気を垂直方向に案内する着脱可能な案内板と、この案内板の出口に所定の間隔を隔てて配置された着脱可能なオイルミスト収集樋と、このオイルミスト収集樋で収集された油を溜める着脱可能なオイルタンクと、前記オイルミスト収集樋を通過した空気を前記電気集塵ユニットに案内するダクトとを備えている請求項1または2に記載の電熱式無煙ロースター。

【請求項4】 前記水皿の側端部に油分流し口を設け、この油分流し口から 溢流した汚水を前記筐体内に収納した取り外し可能な汚水回収タンクに回収する ようにしたことを特徴とする請求項1から3のいずれかの項に記載の電熱式無煙 ロースター。

【請求項5】 前記水皿を前記筐体の側部から着脱可能とした請求項4に記載の電熱式無煙ロースター。

【請求項6】 前記脱臭機は、オゾン発生部を備えていることを特徴とする

請求項1から5のいずれかの項に記載の電熱式無煙ロースター。

【請求項7】 前記脱臭機単独で、所定時間運転可能とした請求項6に記載の電熱式無煙ロースター。

【請求項8】 前記電気集塵ユニットと前記脱臭機の間に吸気ファンを設置し、前記脱臭機のケーシングを消音器機能を有する形状とした請求項1から7のいずれかの項に記載の電熱式無煙ロースター。

【発明の詳細な説明】

[0001]

【発明の属する技術分野】

本発明は、焼き物を調理するレストラン、焼肉店などの飲食店において設置される、店内外への煙と臭いの発生のない電熱式無煙ロースターに関する。

[0002]

【従来の技術】

焼き肉店や焼き鳥店では、肉等の食材から出る煙と臭いが立ち込め、衣服や髪に臭いが付着するので、正装していたり、高価なコートを着用していると、入店をためらう。

[0003]

特に女性層に対する顧客吸引のために、焼き網の真上にフードを設け、焼き網に乗せた肉等の食材から立ち上る煙を吸引するフード方式のものや、焼き網の周囲に吸気口を設けて食材から発生する煙を側部から吸引する無煙焼き肉ロースターが普及してきた。

[0004]

前者のフード方式では、発生した煙全部を必ずしも吸引することができず、また空調された室内の空気をも吸引するので空調の能率が低下する欠点がある。

[0005]

後者の無煙焼き肉ロースターでは、吸気口が焼き網の上側部にあるので、煙の他に室内の空気や熱せられた食材の表面の水分までも吸引するため、食材の焼き枯れを誘い、味を悪くする原因となっていた。

[0006]

このような従来の問題点を解消するために、本発明者らは先に、特公昭59-49004号公報において、排煙装置付き調理器を開示した。これは、下火式の熱源を有する調理器では、食材から発生する煙は真上に上るので見た目には煙は食材全体から発生しているように見えるが、実際は熱源から最も熱せられる部分、つまり食材の下面からほとんど発生しているという知見に基づいて発明したものである。この発明は、焼き網の下部の周囲に、吸気口を設けて集煙し、ダクトを介して排煙するようにしたものである。これにより、ほとんど煙を発生させない調理器が実現できた。

[0007]

【発明が解決しようとする課題】

しかしながら、前記の特公昭59-49004号公報において開示した排煙装置付き調理器においても、上述した従来のフード方式や無煙焼き肉ロースターにおいても、その大半が、吸引した煙をダクトに導いてそのまま屋外に排気させる構造となっている。この場合、屋外に排気される煙や臭いのため周辺環境に多大の影響が生じる。また、ダクト内部に煙に含まれる油成分が付着し、蓄積されていく。複雑に配管されたダクトは、洗浄が不可能なため常に火災の危険がある。さらに、ビル内で焼肉店を開店しようとすると、そのダクト工事が大がかりとなり、入店が困難な場合もある。

[0008]

一部のガスロースターに電気集塵機を利用したノンダクト機器があるが、ガス 熱源にした場合、この静電気による集塵方法では、NOxの発生を抑制すること ができない。したがって、電気集塵機で集塵した空気をそのまま機外(店舗内) に排気した場合、目に刺激的な痛み、かゆみを感じ、これが、実用上問題となっ ている。

[0009]

そこで、本発明が解決しようとする課題は、店内や店外に設置していたダクトが不要であり、またNOx等の有害なガスの発生がほとんどない、無煙ロースターを提供することにある。

[0010]

【課題を解決するための手段】

前記課題を解決するため、本発明の第1の構成は、筐体の上部に設置した電熱式のヒータユニットと、前記ヒータユニットの下部に設けた水皿と、前記ヒータユニットの上方に配置した焼き網と、前記筐体の上面に取り付けられ前記焼き網の部分が開口したテーブルと、前記ヒータユニットの周囲に設けられ、前記焼き網の周辺の空気を吸引する吸気口を設けた吸気ユニットと、前記筐体内に設けられ、前記吸気ユニットから吸引された空気を除塵する電気集塵ユニットと、前記筐体内に設けられ、前記電気集塵ユニットで除塵された空気中に含まれる臭い成分を分解して前記筐体外に排気する脱臭機とを備えた電熱式無煙ロースターである。

[0011]

この第1の構成においては、ロースターの焼き網部に載せた食材の周辺、すなわち食材の上部または下部から発生する煙を吸気口から吸い込んで筐体外に排気する装置の中に、煙に含まれる油成分を捕捉し回収する電気集塵ユニットと、この電気集塵ユニットでは捕捉できない微細なオイルミストや臭い成分を分解する脱臭機を設け、煙を浄化する。浄化された煙は、筐体外、すなわち店内に排出する。煙の浄化が筐体内の装置で自己完結的に行われるため、ダクトなどの店内外配管や設備が不要である。ヒータユニットの熱源が電力であるので、都市ガス、プロパンガスのような燃焼ガスが発生せず、NOxはほとんど発生しない。したがって、電源がとれる場所であれば、どこにでも設置することができる。

[0012]

本発明の第2の構成は、第1の構成における吸気ユニットの吸気口の焼き網側の上部に吸気指向板を突設したものである。

これにより、焼き網に載せた食材の下部から主に発生する煙は、吸引圧がさほ ど高くなくても効率的に吸引される。

[0013]

本発明の第3の構成は、第1または第2の構成における吸気ユニットを、前記 吸気口から水平方向に吸入された空気を垂直方向に案内する着脱可能な案内板と 、この案内板の出口に所定の間隔を隔てて配置された着脱可能なオイルミスト収 集樋と、このオイルミスト収集樋で収集されたオイルを溜める着脱可能なオイル タンクと、前記オイルミスト収集樋を通過した空気を前記電気集塵ユニットに案 内するダクトとを備えた構成としたものである。

[0014]

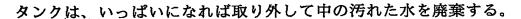
食材、特に肉から発生した煙には油分が多く含まれており、これを吸引すると煙の通路を形成する構造物の壁面で冷却され、オイルミストが液化して壁面に付着し、下方に垂れて煙の通路の低いところに溜まって除去作業が繁雑となる。前記の第3の構成では、煙を案内板でオイルミスト収集樋に導き、液化させる。液化した油はオイルミスト収集樋を伝ってオイルタンクに溜まる。このように、煙を吸引する入り口の最も油が付着しやすい部分でオイルミストを液化させる。案内板、オイルミスト収集樋、オイルタンクは着脱可能であるので、これらを営業終了後に取り外すことで案内板、オイルミスト収集樋に付着した油を洗浄し、オイルタンクに溜まった油を廃棄する。

[0015]

本発明の第4の構成は、第1から第3のいずれかの構成において、水皿の側端部に油分流し口を設け、この油分流し口から溢流した汚水を前記筐体内に収納した取り外し可能な汚水回収タンクに回収するようにしたものである。

[0016]

焼肉用のロースターで肉を焼く時、多量の油やタレ、肉汁などがヒータユニットの下の水皿に落下し、客が代わるたびに必ず取り替えなければならない。取り替えないままでいると、水皿の水は蒸発して無くなり、落下してきた油やタレが発火することがあり危険である。また発火しないまでも、焦げ付いたり異臭が出たりするので必ず新しいものと交換しなければならない。この水皿の交換は、店舗営業のピーク時には、客の出入りする間を汚れた水皿と新しい水皿を持って行き来するので手間と注意が必要で、店員に負担となっていた。そこで、水皿の側端部に油分流し口を設け、この油分流し口とは反対側から新しい水を静かに流し込む。そうすると、水に比べて比重の軽い、油分を多く含み温度の高い汚れた水が油分流し口から溢流し、新しい水と入れ替わる。油分流し口から溢れ出た汚れた水は筐体内に収納した取り外し可能な汚水回収タンクに回収される。汚水回収



[0017]

本発明の第5の構成は、第4の構成において、水皿を筐体の側部から着脱可能 としたものである。

水皿の水は、営業中には上部から新しい水を注ぐことで交換するが、完全には 汚れは取れない。そこで、営業が終了したり、客がいない間に、筐体の側部から 水平に取り出すと洗浄が可能となる。

[0018]

本発明の第6の構成は、第1から第5の構成において、脱臭機を、オゾン発生 部を備えたものとしたものである。

電気集塵ユニットのオイルミストの回収力は強力であり、排気の中にほとんど 視認性のガスは認められない。しかし、臭気は強く残留しているので、この臭い 成分を、オゾン発生部から発生するオゾンにより分解する。オゾンは、一部未反 応のまま店舗内の空気中に放出されるが、店舗内の空気中でも分解作用が働き、 脱臭が行われる。

[0019]

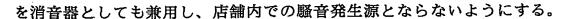
本発明の第7の構成は、第6の構成において、脱臭機単独で、所定時間運転可能としたものである。

オゾン発生部から発生したオゾンは、脱臭作用のほか、殺菌作用がある。そこで、営業時間終了後に脱臭機を単独で運転すると、次の営業開始までの閉店時間中に、無人となった店内の空気を循環させながら脱臭と殺菌を行うことができる。オゾン濃度が基準値以上に高くならないように、タイマー等で定められた時間、運転を行う。

[0020]

本発明の第8の構成は、第1から第7のいずれかの構成に記載の電気集塵ユニットと脱臭機の間に吸気ファンを設置し、脱臭機のケーシングを消音器機能を有する形状としたものである。

吸気ファンは最終段である脱臭機の後段に設置するのが一般的な考え方であるが、吸気ファンを電気集塵ユニットの後で脱臭機の前に設置することで、脱臭機



[0021]

【発明の実施の形態】

以下、本発明の実施の形態を図面を用いて説明する。

図1は本発明の実施の形態に係る電熱式無煙ロースターの全体構成を示す縦断面図、図2は吸気ユニットの部分を示す拡大側断面図、図3はその拡大正面図である。

[0022]

本実施の形態においては、床面に設置される筐体1の上部に電熱式のヒータユニット2が設けられている。このヒータユニット2は、遠赤外線シーズヒータ3を4本平行に並べたもので、受電端子4を電源ユニット5に上から差し込むことにより、給電可能となる。ヒータユニット2の下部には、筐体1の横方向から着脱可能な水皿6が設置されている。筐体1の上部には、中央に開口が設けられたテーブル7が固定されている。このテーブル7の開口には枠状の天板8が着脱可能に取り付けられ、天板8の開口のフランジ部に焼き網9が載せられる。

[0023]

ヒータユニット2の両側部には図2に示すように焼き網9の下方の空気を吸引する吸気口11を設けた吸気ユニット10が配置され、吸気ユニット10を経た空気は、図1に示すように、ダクト20を通って電気集塵ユニット30を通過する。電気集塵ユニット30の下流にはシロッコファン40が配置され、電気集塵ユニット30を通過した空気は脱臭機50に送られる。

[0024]

吸気ユニット10の構成を図2を用いて詳細に説明する。吸気ユニット10の 吸気口11には、焼き網9に載せられた肉等Mの下部から発生する煙を重点的か つ効率的に吸入できるよう、水平方向の吸気指向板12を設けている。水平方向 に吸引された空気は、案内板13により垂直方向に偏向させられる。案内板13 の出口には断面V字状のオイルミスト収集樋14が所定の間隔を隔てて配置され ている。オイルミスト収集樋14には長手方向の一カ所に穴(図示せず)が設け られており、オイルミスト収集樋14を支持しているオイルタンク15内に液化 したオイルが溜まるようになっている。案内板13、オイルミスト収集樋14の 空隙部を通過した空気はオイルタンク15の側部を通って穴16からダクト20 (図1参照)に吸入される。吸気ユニット10は、天板8をテーブル7から取り 外すことにより、分解して上部より取り外し、オイルミスト収集樋14、オイル タンク15の洗浄が可能である。

[0025]

次に、水皿6の構造を、図2および図3を用いて説明する。水皿6の片側の端部には油分流し口17がクチバシ状に突設されている。この油分流し口17から溢れ出た液体は、筐体1に設けた受け金具18に流入する。受け金具18の下部にはパイプ19が形成されており、筐体1内に収納した汚水回収タンク22(図1参照)に、ホース21を通して回収するようにしている。

[0026]

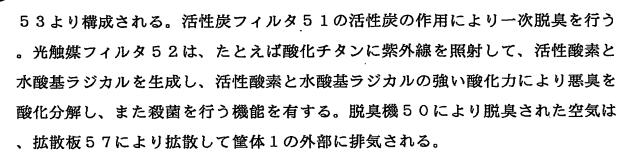
電気集塵ユニット30は、図1に示すようにプレフィルタ31と高電圧コレクタ32からなる。プレフィルタ31は、次の高電圧コレクタ32が正常に動作するように、ダクト20からシロッコファン40により吸引された空気中の粒子のうち大きなダストを除去する。このプレフィルタ31は、例えば、アルミニウムメッシュフィルタと樹脂綿フィルタとを組み合わせて構成され、汚れが付着したときに洗って再使用できる。高電圧コレクタ32は、所定の間隔で並べられた複数の電極に正と負の電圧を印加し、電極間を通る空気中の粒子を正または負に帯電させ、電極に吸着する。この電気集塵ユニット30で、吸引した空気中のほとんどの粒子を除去する。

[0027]

電気集塵ユニット3.0の後段に、シロッコファン40が設けられて、空気を吸引する。シロッコファン40を電気集塵ユニット30の後に設けることで、オイル分がシロッコファン40に極力付着しないようにしている。電気集塵ユニット30で除塵された空気には、まだ臭気が強く残留しているので、次の脱臭機50で脱臭を行う。

[0028]

脱臭機50は、活性炭フィルタ51、光触媒フィルタ52およびオゾン発生部



[0029]

オゾン発生部53から発生するオゾンには、脱臭作用のほか、殺菌作用がある。そこで、営業時間終了後にシロッコファン40と脱臭機50のみを運転すると、無人状態の店内の空気が循環されながら脱臭と殺菌が行われる。その運転時間は、オゾン濃度が基準値以上に高くならないように、適当な時間をタイマー等で設定する。

[0030]

ここで、シロッコファン40を回転駆動すると、騒音を発生する。消音器は空気の出口である脱臭機50の後に設けるのが通常であるが、本実施形態では脱臭機50のケーシングの構造を拡大ホーン54、胴部55、縮小ホーン56という消音器の形状とすることにより、脱臭機と消音器を兼ねるようにして、筐体1のコンパクト化を図っている。

[0031]

次に、本実施形態の動作について説明する。

電源を入れて、ヒータユニット2、電気集塵ユニット30、シロッコファン40、脱臭器50を運転する。調理時においては、焼き網9に載せた食材がヒータユニット2の遠赤外線シーズヒータ3によって下部から加熱される。加熱された食材の下部から発生する煙や、油分を多く含んだ空気は、吸気ユニット10の吸気指向板12により水平方向に吸引され、吸気口11から案内板13により垂直方向に偏向させられ、オイルミスト収集樋14の表面に接しつつ、穴16からダクト20内に吸引される。

[0032]

この過程で、高温で油分等を含む空気は案内板13、オイルミスト収集樋14 の表面で冷却され、オイルミストが液化して案内板13、オイルミスト収集樋1



4の表面に付着する。付着した油分は案内板13の表面を伝ってオイルミスト収集樋14に滴下する。滴下した油分はオイルミスト収集樋14を長手方向に伝って穴からオイルタンク15内に溜まる。

[0033]

ある程度油分が除去された空気は、ダクト20を通って電気集塵ユニット30でほとんどの粒子分が集塵されるが、臭い成分はまだ強く残留し、そのままでは筐体1外に排気できない。そこで、次に脱臭機50により、脱臭を行う。脱臭機50の主たる脱臭はオゾン発生部53より発生するオゾンによる臭い成分の分解作用により行う。活性炭フィルタ51の活性炭は臭い成分の吸着効果があるが、空気の温度が高いと吸着効果が低下するので、補助的に使用する。また光触媒フィルタ52の光触媒による臭い成分の分解と殺菌作用はゆっくりと行われるため、これも補助的に使用する。

このようにして、無臭化した空気を筐体1の外部の店内に排出する。

[0034]

調理時間が経過すると、水皿6内の水が蒸発して少なくなると共に、食材から落下した油分や焦げなどが落下して溜まる。そこで、水皿6の側端部の油分流し口17とは反対側から、図2に示す水注入具23等を用いて、きれいな水を水皿6にゆっくりと注ぎ込む。そうすると、水に比べて比重の軽い、油分を多く含み温度の高い汚れた水が油分流し口17から溢流し、新しい水と入れ替わる。油分流し口17から溢れ出た汚れた水は受け金具18、パイプ19を通って、筐体1内に収納した汚水回収タンク22に落とし込まれる。汚水回収タンク22は、いっぱいになれば、あるいは閉店後に取り外して中の汚れた水を廃棄する。

[0035]

【発明の効果】

本発明の第1の構成によれば、ロースターの焼き網部に載せた食材の周辺から主に発生する煙を吸気口から吸い込んで筐体外に排気する装置の中に、煙に含まれる油成分を捕捉し回収する電気集塵ユニットと、この電気集塵ユニットでは捕捉できない微細なオイルミストや臭い成分を分解する脱臭機を設けたことにより、煙の浄化が筐体内の装置で自己完結的に行われるため、ダクトなどの店内外配



管や設備が不要となる。ヒータユニットの熱源が電力であるので、都市ガス、プロパンガスのような燃焼ガスが発生せず、NOxはほとんど発生しない。したがって、電源がとれる場所であれば、どこにでも設置することができる。

[0036]

本発明の第2の構成によれば、第1の構成における吸気ユニットの吸気口の焼き網側の上部に吸気指向板を突設したことにより、焼き網に載せた食材の下部から主に発生する煙を、吸引圧がさほど高くなくても効率的に吸引することができる。

[0037]

本発明の第3の構成によれば、第1または第2の構成における吸気ユニットを、前記吸気口から水平方向に吸入された空気を垂直方向に案内する着脱可能な案内板と、この案内板の出口に所定の間隔を隔てて配置された着脱可能なオイルミスト収集樋と、このオイルミスト収集樋で収集されたオイルを溜める着脱可能なオイルタンクと、前記オイルミスト収集樋を通過した空気を前記電気集塵ユニットに案内するダクトとを備えた構成としたことにより、煙を吸引する入り口の最も油が付着しやすい部分でオイルミストを液化させて収集し、オイルミスト収集樋およびオイルタンク内に溜まった油を廃棄することができる。案内板、オイルミスト収集樋、オイルタンクは着脱可能であるので、容易に洗浄することができる。

[0038]

本発明の第4の構成によれば、第1から第3のいずれかの構成において、水皿の側端部に油分流し口を設け、この油分流し口から溢流した汚水を前記筐体内に収納した取り外し可能な汚水回収タンクに回収するようにしたことにより、水に比べて比重の軽い、油分を多く含み温度の高い汚れた水が油分流し口から溢流し、新しい水と入れ替わり、水皿を取り外すことなく新たな水を供給することができる。油分流し口から溢れ出た汚れた水は汚水回収タンクに溜まるため、定期的に汚水回収タンクの汚水を取り出して廃棄することができる。

[0039]

本発明の第5の構成によれば、第4の構成において、水皿を筐体の側部から着

 0°



脱可能としたことにより、営業が終了したり、客がいない間に、筐体の側部から 水皿を水平に取り出して水皿の洗浄を行うことができる。

[0040]

本発明の第6の構成によれば、第1から第5の構成において、脱臭機を、オゾン発生部を備えた構成とすることにより、電気集塵ユニットで除去できない臭気を効果的に除去でき、店内に空気を排出することができる。

[0041]

本発明の第7の構成によれば、第6の構成において、脱臭機単独で、所定時間 運転可能とすることにより、営業終了後の無人となった店内の空気の脱臭、殺菌 を行うことができる。

[0042]

本発明の第8の構成によれば、第1の構成から第7の構成において、電気集塵 ユニットと脱臭機の間に吸気ファンを設置し、脱臭機のケーシングを消音器機能 を有する形状とすることで、脱臭機と消音器を兼用することができ、筐体内にコ ンパクトに納めることができる。

【図面の簡単な説明】

- 【図1】 本発明の実施の形態に係る電熱式無煙ロースターの全体構成を示す縦断面図である。
- 【図2】 本発明の実施の形態に係る吸気ユニットの部分を示す拡大側断面図である。
- 【図3】 本発明の実施の形態に係る吸気ユニットの部分を示す拡大正面図である。

【符号の説明】

- 1 筐体
- 2 ヒータユニット
- 3 遠赤外線シーズヒータ
- 4 受電端子
- 5 電源ユニット
- 6 水皿



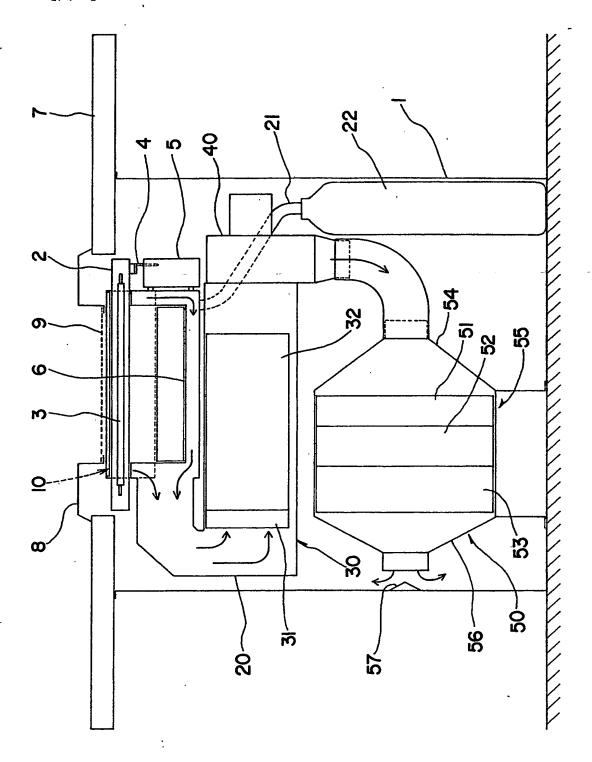
- 7 テーブル
- 8 天板
- 9 焼き網
- 10 吸気ユニット
- 11 吸気口
- 12 吸気指向板
- 13 案内板
- 14 オイルミスト収集樋
- 15 オイルタンク
- 16 穴
- 17 油分流し口
- 18 受け金具
- 19 パイプ
- 20 ダクト
- 21 ホース
- 22 汚水回収タンク
- 23 水注入具
- 30 電気集塵ユニット
- 31 プレフィルタ
- 32 高電圧コレクタ
- 40 シロッコファン(吸気ファン)
- 50 脱臭機
- 51 活性炭フィルタ
- 52 光触媒フィルタ
- 53 オゾン発生部
- 54 拡大ホーン・
- 55 胴部
- 56 縮小ホーン
- 57 拡散板



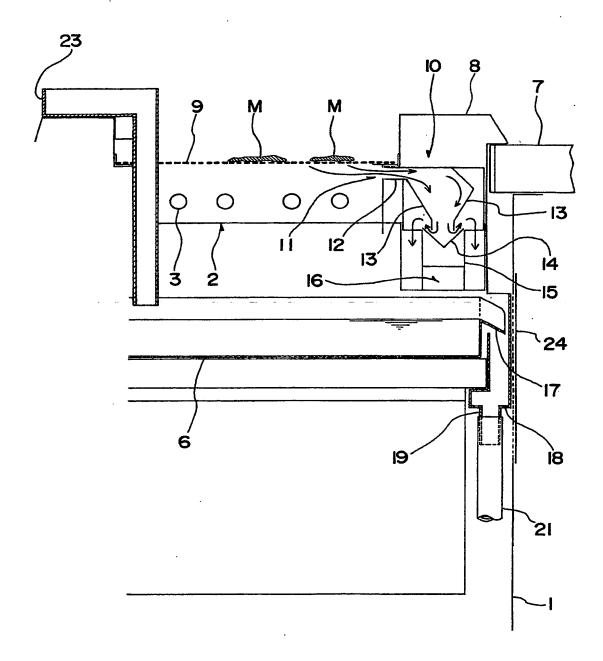
【書類名】

図面

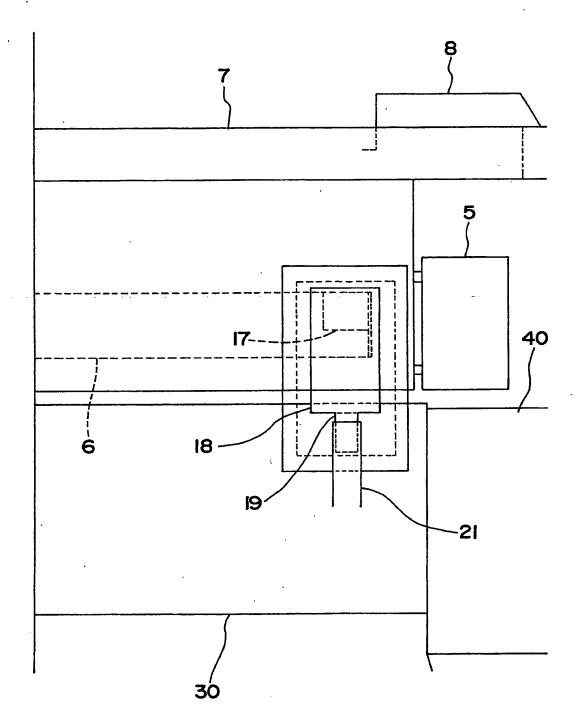
【図1】











【書類名】

要約書

【要約】

【課題】 店内や店外に設置していたダクトが不要であり、またNOx等の有害なガスの発生がほとんどない、無煙ロースターを提供する。

【解決手段】 筐体1の上部に設置した電熱式のヒータユニット2と、ヒータユニット2の下部に設けた水皿6と、ヒータユニット2の上方に配置した焼き網9と、筐体1の上面に取り付けられ焼き網9の部分が開口したテーブル7と、ヒータユニット2の周囲に設けられ、焼き網9の周辺の空気を吸引する吸気口を設けた吸気ユニット10と、筐体1内に設けられ、吸気ユニット10から吸引された空気を除塵する電気集塵ユニット30と、筐体1内に設けられ、電気集塵ユニット30で除塵された空気中に含まれる臭い成分を分解して筐体1外に排気する脱臭機50とを備えた電熱式無煙ロースター。

【選択図】

図 1

認定・付加情報

特許出願の番号

特願2002-169206

受付番号

50200842090

書類名

特許願

担当官

第四担当上席 0093

作成日

平成14年 6月11日

<認定情報・付加情報>

【提出日】

平成14年 6月10日

出願人履歴情報

識別番号

[000164438]

1. 変更年月日

1990年 8月13日

[変更理由]

新規登録

住 所

福岡県福岡市中央区渡辺通2丁目1番82号

氏 名

九州電力株式会社



識別番号

[592065221]

1. 変更年月日 1992年 3月27日

[変更理由] 新規登録

住 所 福岡県福岡市南区大楠1丁目3番29号

氏 名 株式会社峰松電機

2. 変更年月日 2002年 8月 5日

[変更理由] 住所変更

住 所 福岡県筑紫郡那珂川町片縄532-1

氏 名 株式会社峰松電機

This Page is Inserted by IFW Indexing and Scanning Operations and is not part of the Official Record

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images include but are not limited to the items checked:

BLACK BORDERS

IMAGE CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES

FADED TEXT OR DRAWING

BLURRED OR ILLEGIBLE TEXT OR DRAWING

SKEWED/SLANTED IMAGES

COLOR OR BLACK AND WHITE PHOTOGRAPHS

GRAY SCALE DOCUMENTS

LINES OR MARKS ON ORIGINAL DOCUMENT

REFERENCE(S) OR EXHIBIT(S) SUBMITTED ARE POOR QUALITY

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

☐ OTHER:

As rescanning these documents will not correct the image problems checked, please do not report these problems to the IFW Image Problem Mailbox.